

DIE FOLGENDEN INFORMATIONEN WERDEN IHNEN DABEI BEHILFLICH SEIN,
SICH MIT DEN HERSTELLERN IN KONTAKT ZU SETZEN.

Regierungsinstitutionen

Sie erteilen Informationen aus dem Bereich: der statistischen Daten, die die ökologische Landwirtschaft betreffen (Entwicklung, territoriale und produktbezogene Gliederung), der Einführung von Kontroll- und Zertifizierungssystemen, der Datenbanken von ökologischen Verarbeitungsbetrieben und Herstellern.

Ministerium für Landwirtschaft
und Ländliche Entwicklung
Abteilung für Agrarmärkte
Referat Ökologische Landwirtschaft
E-Mail: rolnictwoekologiczne@minrol.gov.pl
www.minrol.gov.pl

Hauptinspektorat für die Handelsqualität von
Landwirtschaftlichen Lebensmitteln
E-Mail: nadzor_eko@ijhars.gov.pl
www.ijhar-s.gov.pl

Verbände der ökologischen Produzenten.

Sie erteilen Informationen aus folgendem Bereich: Kontakt mit zertifizierten Produzenten und Verarbeitern aus dem Gebiet der ökologischen Landwirtschaft

Polnischer Ökologischer Klub – Stadtverband Gliwice
E-Mail: biuro@pkegliwice.pl,
www.pkegliwice.pl

Verband der Produzenten von Lebensmitteln nach
Ökologischen Methoden „EKOLAND“
E-Mail: bio@biobabalscy.pl,
www.biobabalscy.pl

Verband der Verarbeiter und Produzenten von
ökologischen Produkten „Polnische Ökologie“
E-Mail: polskaekologia@go2.pl
www.polskaekologia.org

Polnischer Verband der Ökologischen Bauern
E-Mail: eko_life@wp.pl

Verein von Ökologischen Landwirtschaftsbetrieben
„Truskawka“
E-Mail: piotr.puchalski@poczta.fm,
www.truskawka.org

Augustow – Podlachien L.Pac- und
K.Brzostowski-Verband von Ökobauern
E-Mail: au_gust@op.pl,
www.aser.ekorolnik.prv.pl

Johannes-Paul II. – Herstellerverband der Polnischen
Ökologischen Landwirtschaft „Ökologischer Bauer“
E-Mail: ekowoc@o2.pl

Agrotouristische Entwicklung
E-Mail: e.kuprianowicz@neostrada.pl

Ermland-Masurischer Verein von Produzenten der
Ökologischen Lebensmittel „EKOPOLSMAK“
E-Mail: ekopolsmak@wp.pl

Landwirtschaftliches Beratungszentrum in Radom
E-Mail: radom@cdr.gov.pl
www.cdr.gov.pl/radom
www.eko.radom.com.pl

Agentur für den Agrarmarkt
E-Mail: promocja@arr.gov.pl
www.arr.gov.pl

Ökologisch-kultureller Verein „Ziarno“
E-Mail: ziamongo@o2.pl,
www.ziarno.org.pl

St. Karłowski – Stiftung
E-Mail: info@juchowo.org,
www.juchowo.com

Polnischer Verband der Ökologischen Bauern
E-Mail: p.osik@ptre.pl

Verband „Eko-Lubelszczyzna“
E-Mail: biuro@ekolubelszczyzna.pl,
www.ekolubelszczyzna.pl

ECEAT-POLAND Europäisches Zentrum für
Ökologischen und Landwirtschaftlichen Tourismus
Filiale in Polen
E-Mail: info@poland.eceat.org,
www.poland.eceat.org

Verein „Gesundes Leben“
E-Mail: zdrowe.zycie@zdrowezycie.org,
www.zdrowezycie.org

Verband von Sozial-Ökologischen Initiativen
„Initiative für die Erde“
E-Mail: nawschodzie@o2.pl,
www.nawschodzie.pl

Verband der Ökologischen Landwirtschaft BioPolonia
E-Mail: info@biopolonia.org,
www.biopolonia.org

Berufsverband der Privatlandwirte
mit Familienökobetrieben
E-Mail: danuta.pilarska@wp.pl
www.serceekoziemi.republika.pl



Kosten sie
unsere Spezialitäten



KAMPANIA FINANSOWANA ZE ŚRODKÓW
UNII EUROPEJSKIEJ I RZECZPOSPOLITEJ POLSKIEJ



Landwirtschaftliche Landschaft

Historisch gestaltete landwirtschaftliche Landschaft sowie erhaltene heimische Tierrassen und Sorten von Anbaupflanzen schaffen ausgezeichnete Bewirtschaftungsbedingungen für die ökologischen Bauern, die die umweltfreundlichen Produktionsmethoden anwenden. Gleichgewichtige, in mehrere Richtungen verlaufende Produktion, verunreinigungsfreie und fruchtbare Böden, die Anwendung von Düngemitteln sowie Pflanzenschutzmitteln natürlicher Herkunft und reichhaltige landwirtschaftliche Landschaft haben Einfluss auf außergewöhnliche Qualität der ökologischen Nahrung, die durch Konsumenten wegen einmaligen Geschmacks besonders hoch geschätzt wird.

Schlachtvieh, Damhirsche, Hirsche

Viele Regionen unseres Landes und insbesondere dessen nord-östlicher Teil, der als Grüne Lunge Polens bekannt ist, sind für ihre abwechslungsreiche Hügellandschaft und saubere Seen sowie auch Wiesen und Weiden berühmt, die eine perfekte Basis für die Rindvieh-, Damhirsch- und Mandschurei-Hirschezucht schaffen. In der ökologischen Zucht überwiegen aktuell das Rindvieh von heimischen Rassen (polnische schwarz-weiße, polnische rot-weiße, polnische holsteinisch-friesische Rasse) und Kreuzungen mit Fleischrassen, insbesondere Limousine, Charolaise, Simentaler, die für die Extensivhaltung besonders gut geeignet sind. Die Grundlage der Ernährung bildet im Sommer, und genauer gesagt vom Frühfrühling bis zum Spätherbst immer das Weiden auf den Wiesen. Und im Winter wird das Fleischvieh mit wirtschaftseigenem Futter (Heu, Silage, Heusilage u. ä.) unter geringem Zusatz von eigenem Kraftfutter ernährt. Das Fleisch hat geringen Fettgehalt und wird von Feinschmeckern hoch bewertet. Extensive Zuchtmethoden auf natürlichen Weiden geben gute Ergebnisse bei der Rindfleischverarbeitung. Das ökologische Rindfleisch aus diesen Regionen ist ausgezeichnete Rohstoff für die Produzenten des Convenience Food. Die Wiesen und Weiden mit geringem Gebrauchswert für das Rindvieh werden für die Zucht von Damhirschen und Mandschurei-Hirschen benutzt. Das Damhirschfleisch enthält viel Eiweiß und Eisen (daher kommt dessen rote Farbe) sowie wenig Fett. Es ist lohnenswert, sich für die Geschmacks- und diätetischen Vorteile von Fleisch dieser Tiere zu interessieren.



Schäfe

Einen großen Teil bilden in der ökologischen Zucht in unserem Land Schafe der Erhaltungsrassen solcher wie Heidschnucke, Swiniarka, Olkuska (Olkusz), Pomorska (Pommersches) oder Kamieniecka (Kamieniec). Es dominieren Heidschnucken, für die der feine Körperbau und die unterschiedliche Körperfarbe charakteristisch sind. Sie erreichen das Gewicht von bis zu 45 kg, sind gut aussehend, sehr lebendig und scheu. Die Schafe dieser Rasse passen sich perfekt an die lokalen Umweltbedingungen an, sind widerstandsfähig gegen Krankheiten und haben geringe Futteranforderungen. Im Jahre 1987, als diese Rasse für verloren angesehen wurde, wurde ein Versuch deren Restitution unternommen. Sie wird hauptsächlich in den ökologischen Landwirtschaftsbetrieben auf dem Gebiet von drei Woiwodschaften: Heiligkreuz, Lodz und Vorkarpaten gezüchtet und das Fleisch der Heidschnucke wird insbesondere wegen spezifischen Geschmacks, der von vielen als dem Geschmack von Wild ähnlich empfunden wird, hoch eingeschätzt.



Obst- und Gemüseverarbeitung

Der Obst- und Gemüsesektor ist ein wichtiger Teil der polnischen Lebensmittelwirtschaft. Polen gehört zu den europaweit führenden Erzeugern zahlreicher Obst- und Gemüsearten, die sowohl für den direkten Verzehr als auch für die Weiterverarbeitung bestimmt sind. In der Obstproduktion dominieren Äpfel, Erd- und Himbeeren. In dieser Sparte fallen auch schwarze Johannisbeeren, Pflaumen und Birnen ins Gewicht. In etwas kleineren Mengen werden Süß- und Sauerkirschen sowie Apfelbeeren produziert. Im Gemüseanbau überwiegen Rote Rüben, Möhren und Zwiebeln, gefolgt durch Gurken, Tomaten und Weißkohl. In kleineren Mengen werden sonstiges Kohlgemüse (Rotkohl, Wirsing, Blumenkohl), Radieschen, Lauch, Sellerie, Petersilie, Kürbisgemüse, Bohnen, Salat und vieles mehr produziert. Die große Vielfalt von in Polen angebaute Obst und Gemüse ist Ergebnis starker Traditionen auf diesem Gebiet. Mit dem steigenden Bewusstsein polnischer Verbraucher, die sich immer häufiger für zertifizierte Obst- und Gemüseprodukte entscheiden, wächst auch die Zahl der Biobauernhöfe. Die Obst- und Gemüseverarbeitung gehört zu den Bereichen der Biolandwirtschaft in Polen mit der schnellsten Entwicklung. Den größten Anteil an der Gesamtproduktion haben Säfte, Marmeladen, Muse (Powidl), Marinaden, vegetarische Pasteten und 98 Arten von Dörrobst und -gemüse. Seit vielen Jahren kaufen Importeure landwirtschaftlicher Bioprodukte in verschiedenen Ländern der Welt tief gefrorenes Gemüse in Polen ein. Zu den populärsten gehören: Zwiebel, Sauerkirschen, schwarze und rote Johannisbeeren, Himbeeren, Erd- und Apfelbeeren. Eines starken Zuspruchs der Einführer erfreuen sich auch polnische Gewürzgurken und Cornichons. Als Vorteile der polnischen Obst- und Gemüseindustrie werden genannt: umfangreiche Rohstoffbasis, hohe Produktqualität und moderate Preise.



Traditionelle Schweinewürste sowie Schweine-Rindwürste

In kleinen Familienlandwirtschaftsbetrieben werden traditionell Schweine gehalten, von denen sich die einheimischen Rassen: Pulawy und Zlotniki white sowie Zlotniki black and white auszeichnen. Die Rassen Pulawy und Zlotniki black and white sind Übergangsformen zwischen dem Fettfleischtyp und dem Fleischtyp, und die Zlotniki white ist ein Fleischtyp. Die Tiere der lokalen Rassen sind besonders widerstandsfähig gegen schwierige Umweltbedingungen, werden spät reif und haben durchschnittliches Wachstumstempo sowie wachsen gut im System der ökologischen Zucht heran. Die Merkmale dieser Rassen führen zu außergewöhnlichen Geschmacksvorteilen von Fleisch. Sie sind frei von der PSE-Belastung, die Farbe ist hellrosa bis dunkelrosa, eine leichte Marmorierung von Fleisch ist bemerkbar, das eine hervorragende, elastische Konsistenz aufweist, und der Speck ist kernig und einheitlich. Nach der thermischen Behandlung zeichnet sich das Fleisch durch ausgezeichneten Geschmack und Mürbheit aus. Die Produkte, die daraus gewonnen werden, besitzen besondere Geschmacks-, Qualitäts- und Ernährungswerte, wenn dies mit dem Schweinefleisch von der Intensivzucht verglichen wird. Die traditionellen Würste aus dem Schweinefleisch unter Zusatz von Fleisch anderer Tiergattungen sind: Schinken, Röllschinken, geräucherter Speck, Lendenstück, Würste, Pasteten. Die von Generation zur Generation überlieferten Rezepte, Gewürze solche wie Knoblauch oder Koriander sowie Räuchern im Rauch, der bei der Holzverbrennung entsteht, tragen zum ungewöhnlichen Geschmack von Würsten bei.

Käse und Quark

Die Wiesen und Weiden mit reichhaltiger Zusammensetzung von Pflanzengattungen sind eine Basis für das Weiden von Milchkühen. Sie sind auf der Weide vom Frühling bis zum Herbst und werden im Winter mit wirtschaftseigenem Futter, insbesondere mit Heu, Heusilage, Silage und Getreideschrot gefüttert. Das Weiden auf den Wiesen sichert die Bewegung auf frischer Luft, was sich günstig auf die Gesundheit und Kondition der Tiere auswirkt, und die Fütterung, darunter reichhaltige Pflanzenwelt der Weiden und Wiesen, hat indirekten Einfluss auf den Geschmack, Duft von Milch, den Inhalt von Mikroorganismen und deren Tauglichkeit zur Verarbeitung. Viele Regionen können sich des schmackhaften Quarks und Labkäses rühmen. In Podlachien und in den Gebirgsregionen wird das Rindvieh der heimischen Rasse, polnische Rote hoch bewertet. Die Milch von Kühen dieser Rasse zeichnet sich durch hohen Fett- und Eiweißgehalt sowie kurze Gerinnungszeit aus, taugt daher ideal zur Produktion von Quark/Käse. Die Milch aus dem Gebiet von Ermland-Masuren, einer landwirtschaftlichen Touristikregion, wo es keine Industrie gibt, ist idealer Rohstoff für die Käse-/Quarkproduktion, die mit traditionellen Methoden wie Gravitationsabtropfen der Molke und manuelles Schneiden hergestellt werden. Anspruchsvolle Feinschmecker schätzen auch den Geschmack von Käse und Quark aus Ziegen- und Schafmilch, zum Beispiel des traditionellen Labkäses aus Ziegenmilch, mit zart-salzigem Geschmack, unter Zusatz von Kräutern oder dem Geräucherten, das nach den Methoden hergestellt wird, die in den Karpaten bereits im 15. Jahrhundert bekannt waren.

